Klosterschenke Scheyern

BANKETTMAPPE

Klosterschenke Scheyern
Klosterstubn – Bräustüberl
Hotel Schyrenhof
ein Unternehmen der Hoyer Gastronomiebetriebs GmbH
Schyrenplatz 1
85298 Scheyern
Tel: 08441/2789-0
Fax: 08441/2789-28

www.Klosterschenke-Scheyern.de
info@klosterschenke-scheyern.de

Herzlich Willkommen in der Klosterschenke Scheyern

Und ein herzliches „Grüß Gott!“ im Kloster Scheyern, dem einstigen Stammsitz des bayrischen Herrscher Hauses der Wittelsbacher.
Scheyern ist bis heute ein besonderer Ort voll Tradition, Geschichte und Lebenskultur.

Im historischen Festsaal der Klosterschenke haben bis zu 170 Gäste ihren stilvollen Auftritt. Der benachbarte Prielhof, das Landgut des Klosters bieten je nach Bestuhlung Raum für bis zu 200 Personen.
Wer einen kleinen Kreis bevorzugt, findet im Jagdstüberl oder dem rustikalen Bräustüberl ein ansprechendes Umfeld.

Unser kulinarisches Angebot beginnt bei Klassikern wie Hallertauer Hochzeitssuppe und reicht über fangfrische Fische aus eigener Zucht bis hin zur internationalen Küche mit italienischem oder französischem Einschlag.
Wahlweise stellen wir einen saisonalen Menüvorschlag zusammen oder inszenieren ein aufwändiges Bankett mit allem, was die Natur an Köstlichkeiten zu bieten hat.
Genießen Sie Scheyrer Bierspezialitäten, die eigens in der Brauerei Scheyern gebraut werden – der dritt ältesten Brauerei Deutschlands.

Das Team von der Klosterschenke Scheyern freut sich, Ihnen ein stilvolles Ambiente, gepaart mit freundlichem Service, sowie das Beste aus Küche und Keller bieten zu dürfen und Ihre Feier mit Ihnen gemeinsam zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten.

Ihre Familie Hoyer & Team

Inhaltsverzeichnis

Inhalt	Seite
❖ Räumlichkeiten	
➢ Prielhof	4
➢ Schyrensaal	5
➢ Bräustüberl	6
➢ Jagdstüberl	7
❖ Trauung	
➢ Basilika Kloster Scheyern	8
➢ Freie Trauung Obstgarten Prielhof	8
❖ Empfang	
➢ Welcome Drink – Aperitif	9
➢ Flying Buffet – Canapés & Häppchen	10
❖ Suppen	12
❖ Vorspeisen	13
❖ Speisen aus dem Bratrohr	14
❖ Speisen vom Grill	15
❖ Fangfrische Fischspezialitäten	15
❖ Vegetarische Spezialitäten	16
❖ Dessert	17
❖ Klösterliches Dessertbuffet	18
❖ Käse	19
❖ Mitternachtssnack	20
❖ Buffet	
➢ Bayrisches Schmankerl Buffet	21
➢ Mediterranes Buffet	22
➢ Jägerbuffet	23
➢ Klösterlicher Festtagsschmaus	24
❖ All-in-one Angebot	25
❖ Weinempfehlung	27
❖ Besondere Hinweise	
➢ Zusatzleistungen Speisen und Getränke	28
• Korkgeld	28
• Longdrinkpauschale	28
• Tellergeld & Kaffee	28

- Candybar 28
- Ambiente und Bestuhlung 29
  - Beleuchtung 29
  - Dekoration 29
  - Tischwäsche 30
  - Stuhlhussen 30
  - Stehtische 31
  - Bestuhlung 31
- Organisatorisches
  - Ablaufplan und Zahlungsmodus 32
  - Nachtpauschale 32
  - Aufbau 32
  - Bühne 33
  - Parkplätze 33
  - Lageplan 33
- Führungen
  - Klosterführungen 33
  - Brauereiführungen 33
- Hotel 34
- Dienstleister 35
- Hochzeitsversicherung Zurich 37
- Raumpläne 38

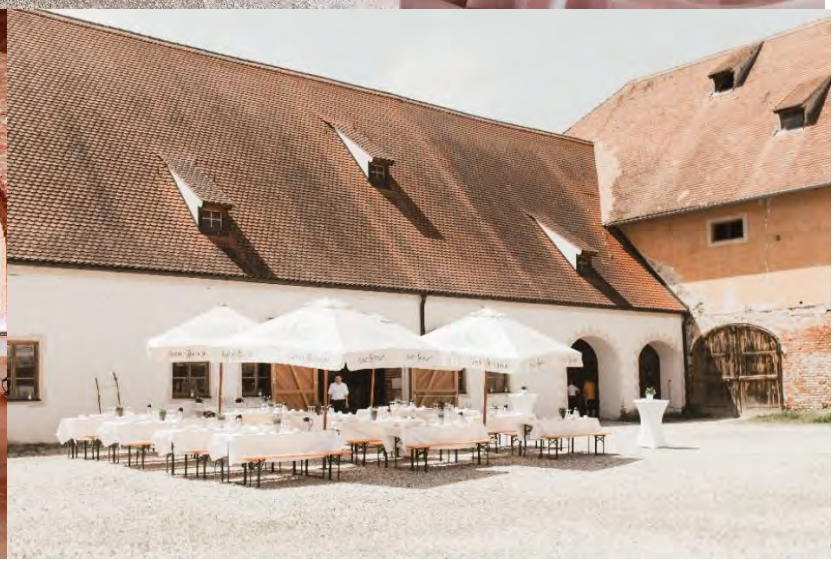
Räumlichkeiten

Prielhof

Das barocke Landgut des Kloster Scheyerns liegt idyllisch umgeben von Weihern im Grünen und verzaubert mit seinem unvergleichlichen Kreuzgewölbe. Der Prielhof begeistert mit seiner exklusiven Lage und versprüht ein einzigartiges Flair. Er bietet zahlreiche Möglichkeiten für eine unvergessliche Hochzeit voll kreativer Entfaltung und Romantik. Der großzügige Innenhof eignet sich hervorragend für einen Sektempfang. Das angrenzende Stadl läd zum ausgelassenen Brautverzug ein.

Je nach Bestuhlung bietet der Raum Platz für bis zu 200 Gäste.

Der Prielhof hat eine Raummiete von € 1.950 und einen Mindestumsatz von € 9.000, welcher sich auf Speisen und Getränke bezieht.



Räumlichkeiten

Schyrensaal

Unser klassischer Festsaal aus dem Jahre 1841 ist perfekt für alle, die heiraten möchten wie im Märchen.
Gerne organisieren wir den Sektempfang unter freiem Himmel in unserem schönen Biergarten, in dem sich bei schönem Wetter auch Kaffee und Kuchen genießen lässt.

An runden Tischen haben bis zu 140 Personen Platz. Mit festlichen Tafeln bestuhlt sind bis zu 170 Gäste möglich.

Der Schyrensaal hat keine Raummiete, der Mindestumsatz beträgt € 7.800. Er bezieht sich auf Speisen und Getränke.

Räumlichkeiten

Bräustüberl

Unser uriges Bräustüberl ist die perfekte Location für zünftig bayrische Trachtenhochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern.
Es eignet sich aber auch perfekt für den „Brautverzug“ im bayrischen Ambiete unter Hopfendolden (in Kombination mit unserem Schyrensaal zur Hochzeit).

Mit festlichen Tafeln bestuhlt oder mit einzelnen Tischkombinationen finden zwischen 55 und 100 Personen hier ihren Platz.

Das Bräustüberl hat keine Raummiete, der Mindestumsatz beträgt € 6.000. Er bezieht sich auf Speisen und Getränke. Der Mindestumsatz entfällt bei der Raumnutzung zum „Brautverzug“.

Räumlichkeiten

Jagdstüberl

Dieses helle und einladene Stüberl steht ganz im Zeichen der Jagd und verdankt seinem Namen nicht nur den Geweihen, sondern vor allem dem großen Buntglasfenster.

Mit festlichen Tafeln bestuhlt oder mit einzelnen Tischkombinationen finden zwischen 20 und 80 Personen hier ihren Platz.

Das Jagdstüberl hat keine Raummiete und keinen Mindestumsatz.

Trauung

Basilika Kloster Scheyern

Sagen Sie „Ja“ und lassen Sie sich in der Basilika des Kloster Scheyern kirchlich trauen. Genießen Sie den Weg zur Kirche vor der traumhaften Klosterkulisse.

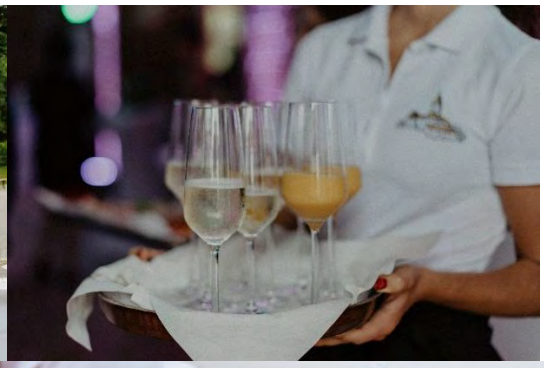
Die päpstliche Basilika im Stil der Neuromantik lässt in ihrem Hauptschiff bis zu 200 Personen Platz nehmen.
Alle Informationen rund um die Trauung in der Basilika erhalten Sie von der Pfarrei Scheyern. Diese erreichen Sie telefonisch unter der Rufnummer 08441/879530 oder via E-Mail unter pfarrei.scheyern@ebmuc.de

Obstgarten – freie Trauung

Sagen Sie „Ja“ an einem der romantischten Orte weit und breit – dem Obstgarten des alten Klosterguts Prielhof.
In der Platzmiete von € 280 ist die Bestuhlung mit Bierbänken inklusive. Hussen können gegen Aufpreis hinzu gebucht werden. Für die Dekoration der freien Trauung besteht eine Dienstleisterbindung an Blumen Neumair.

Zum Empfang – Welcome Drink

Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,30
Hier haben Sie die Wahl zwischen pur oder gespritzt mit Orangensaft		
Prosecco Aperol	0,2 l	€ 6,50
Hugo	0,2 l	€ 6,50
Prosecco mit Holundersirup, aufgespritzt mit Mineralwasser und dekoriert mit einem Minzblatt		
Wild Berry Dreams		
alkoholfreier Aperitif mit Wild Berry, Mineralwasser, Minze und Beeren	0,2 l	€ 6,80
„Scheyrer Bierempfang“		
Helles, Dunkles und Naturtrübes Bier serviert im Sektglas	0,1 l	€ 3,50
Holzfass „O´zapft is“		
Sie möchten gerne ein Holzfass zum Empfang selbst anzapfen?	20 l	€ 250,00
Wahlweise Klosterbier Hell, Klosterbier Dunkel, Klosterbier Hell – naturtrüb		
Aufbau für Sektempfang bei der Basilika		€ 240,00



Zum Empfang – Flying Buffet

verschiedene Canapés, pro Stück € 3,30

wahlweise belegt mit:

- Griebenschmalz
- Obazda
- ungarischer Edelsalami
- rohem oder gekochtem Hinterschinken
- gebeiztem Graved Lachs
- würzigem Camembert
- hauch dünn geschnittenem Edamer

Feines Lachstartar mit frischem Kren und Kräuterdip auf Pumpernickel € 3,80

Hausgemachter Zwiebel – Speck – Kuchen mit Majoran und Schmand – Dip € 3,80

Würzige Mini Fleischpflanzerl im Weck Glas Serviert mit würzigem Senf – Dip € 3,80

Belegte Riesenbreze– Größe nach individuellem Wunsch pro Person € 6,50

Wir empfehlen am Tisch eingesetzt: pro Person € 2,90

Gefüllter Brotkorb mit frischem Klosterbrot und Landbaguette

Mit 2 Aufstrichtöpfchen zur Wahl:

Salzbutter, Tomatenfrischkäsecreme, Frischkäse mit Gartenkresse, Griebenschmalz, Deftige Leberwurst aus der hauseigenen Kloster Metzgerei, Thymianbutter, Bärlauch-Frischkäse (saisonal) Schnittlauch – Zitronenbutter

Für unsere kleinen Gäste

Pumuckl	Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 7,80
Asterix	Hausgemachte Spätzle mit Sauce	€ 4,50
Struppi	Semmel – oder Kartoffelknödel mit Sauce	€ 4,00
Tom & Jerry	Pommes Frites	€ 4,50

Suppen

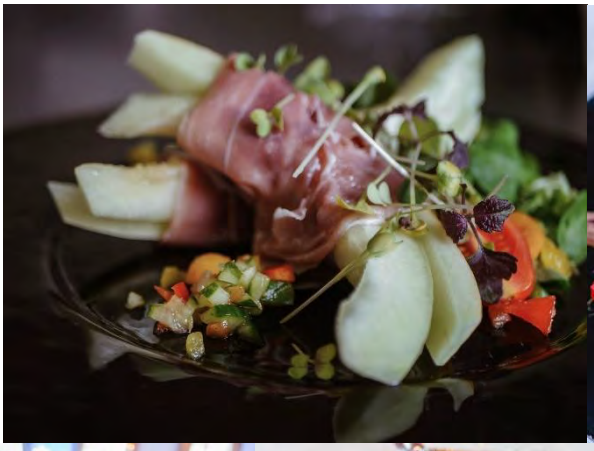
Holledauer Hochzeitssuppe wahlweise mit Kräuterpfannkuchen, Markklößchen, Grießnockerl oder Kalbsbrätspätzle	€ 6,90
Feine Cremesuppen von: Gartenkräutern, Broccoli, Lauch, Blumenkohl, Bärlauch*, Spargel*	€ 6,90
Kokos – Zitronengras – Suppe mit Curry und gebratenen Flusskrebsen	€ 7,90
Feine Karotten-Orangencremesuppe	€ 7,10
Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirischem Öl *	€ 6,80
Brunnenkresseschaumsuppe mit gerösteten Nüssen	€ 7,10

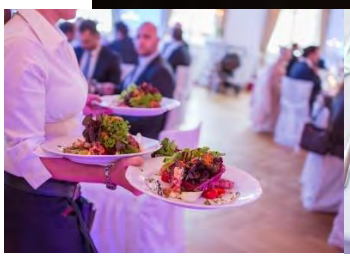
Nahrungsmittel – Unverträglichkeit

können im Speiseplan auf Nachfrage gerne aufgenommen werden.
Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir aufgrund vielseitiger Intoleranzen und Allergien unsere Küche nicht jedes Gericht einzeln zubereiten kann.
Wir klären dies grundsätzlich in den Einzelgesprächen!

Vorspeisen

„Vitalia“ Jahreszeitensalat an Hausdressing	€ 6,80
Carpaccio von der Tomate und Büffel Mozzarella mit Balsamicodressing, frischem Basilikum	€ 12,80
Lauwarmer Ziegenkäse im Speckmantel gebraten an Salatgarnitur	€ 13,50
Vitello Tonnato Tranchen vom geschmorten Kalbsbug an cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce mit Bouquet vom Feldsalat und Steinofenbaquette	€ 14,10
Carpaccio vom Klosterochsenfilet an hausgemachtem Rucola-Parmesan-Pesto, Salatbouquet und Steinofenbaguette	€ 15,10
Scheyrer Vorspeisenteller mit Oliven, eingelegten Tomaten, Parmaschinken mit Melonenschifferln und mariniertem Grillgemüse	€ 14,70
Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dip an Blattsalaten und Reiberdatschi	€ 14,20
Feldsalat an Hausdressing mit gebratenen Austernpilzen, Croutons und Speckkrusteln	€ 14,10





Feine Speisen aus dem Bratrohr

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten vom Grill in der Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	€ 18,50
Zweierlei geschmortes vom Kalb und Schwein an Natursauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel	€ 19,70
Zart Geschmorter Kalbsbraten an Sherryrahmsauce mit Marktgemüse und Schupfnudeln	€ 21,90
¼ Bayrische Bauernente an Natursauce mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 21,50
Boeuf la mode zart geschmorter Ochsenbraten an Rotweinsauce dazu Apfelblaukraut und hausgemachte Serviettenknödel	€ 21,50
Gebratene Perlhuhnbrust auf Spitzmorchelrahm an frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 22,50

Eine Besondere Empfehlung des Hauses:

Im Gewürzbeutel schonend gegarte Lende vom Milchkalbsrücken an Portweinsauce
dazu servieren wir frisches Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

€ 23,50

In Niedertemperatur gebratenes Argentinisches Rinderfilet an Cognacsauce
mit Speck – Bohnen – Bündchen und Herzoginkartoffeln

€ 29,50

Vom Grill

„Hochzeitsteller“ Medaillons vom Schweinefilet auf frischen Rahmschwammerl mit hausgemachten Spätzlen € 21,50

Duett von Schweine- und Rinderfilet an Sherryrahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin € 22,50

Im Ganzen gebratene Anguslende – medium gegart – an Sherryrahmsauce mit Peperonatagemüse und Macairekartoffeln € 23,20

In Niedertemperatur gebratener Hirschkalbsrücken an Schalottensauce mit Speckbohnenbündchen und Süßkartoffelpüree € 23,20

Fangfrische Fischspezialitäten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit frischem Gemüse vom Markt Petersilienkartoffeln € 19,80

Aus der Quellwasser Fischerei filetierte Bachforelle gebraten in Salbeibutter dazu Marktgemüse und Klosterkartoffeln aus dem Klostergut € 20,50

Duett vom Lachs und Garnele an Hummersauce mit Blattspinat und Wildreis € 22,50

Filet vom Wolfsbarsch an Rieslingschaum auf Auberginen-Zucchinigemüse und Thymiankartoffeln € 21,50

Gegrilltes Doradenfilet an Weißweinschaum auf mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffeln € 21,80

Vegetarische Spezialitäten

Cremiges Waldpilz-Risotto
mit Parmesan und gebratenem grünen Spargel € 17,80

Mit Ratatouille gefüllte Zucchinischiffchen und Parmesan gratiniert
an Tomatensugo und Kartoffelgratin € 17,10

Hausgemachte Tagliatelle in leichter Trüffelsauce geschwenkt
getoppt mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln € 16,80

Feine Süßkartoffelgnocchi geschwenkt in leichter Parmesanbuttersauce
mit Zuckerschoten, gebackenem Rucola € 16,80

Roter Kardinalshut
mit Aubergine und Ziegenkäse gefüllte Teigtaschen,
an Portobello Caprese und Basilikum – Schaum € 17,80

Dessert

Frischer Obstsalat mit hausgemachtem Zitronensorbet	€ 6,80
Klassische Bayrische Creme mit Himbeermarkspiegel und Früchten	€ 8,50
Crème Brûlée mit frischen Waldbeeren	€ 8,50
Zweierlei Mousse au Chocolate	€ 8,50
Apfelkücherl im Zimtzuckermantel mit Bourbon Vanilleeis	€ 8,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeiscreme und Sahnetupferl	€ 8,50
Marinierte Erdbeeren an Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube	€ 9,10*
Scheyrer Schokoladenbrunnen (ab 50 Personen) mit brauner Schokolade und verschieden Fruchtspießen	€ 8,90
Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit frischen Früchten *	€ 8,50
Hausgemachte Sorbets auf Saucenspiegel und frischen Früchten (2 Kugel)	€ 8,50

z.B. Erdbeere, Mango – Ananas, Wassermelone, Grüner Apfel – Basilikum, Aprikose, Cassis, Passionsfrucht Mango *

Eine Besondere Empfehlung
ab 50 Personen
Große Eisbombe nach Art des Küchenchefs
mit kleinem Feuerwerk

pro Person € 9,50

*Saisonal bedingt

Klösterliches Dessertbuffet

ab 50 Personen

Fruchtige Joghurtcreme mit Mango, Bayrisch Creme mit Himbeerfruchtmark, Mousse au Chocolat von der Zartbitterschokolade, Panna Cotta mit Aprikosenfruchtmark, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu servieren wir hausgemachtem Apfelkompott.

Preis pro Person € 13,80
Kinder: 0-3 Jahre kostenfrei
Kinder: 4-14 Jahre € 7,00

Käse

Bayerische Käsespezialitäten € 14,50

Feine Auswahl von der Bio-Hofkäserei Obermoser bestehend aus mildem Camembert, würzigem Oberlander, Brie natur, Heublumenkäse, Hirtenkäse natur und cremigen Obatzda, reichlich garniert mit Weintrauben, Walnüssen und Fassbutter.

Dazu servieren wir Ihnen unser Bio-Klosterbrot, das von der regionalen Bäckerei „Wiesender“ produziert wird.

Mitternachts – Snacks

Hausgemachte Gulaschsuppe vom Ochsen mit Bauernbrot pro Person € 7,50

Currywurst an hausgemachter Currysauce mit Pommes pro Person € 7,50

Hausgemachte Pizza pro Person € 7,50

belegt wahlweise mit
- Salami
- Schinken
- Mozzarella

Hausgemachter Flammkuchen pro Person € 7,50

belegt wahlweise nach
- Elsässer Art
- Griechischer Art

Deftige Brauburschenbrotzeit pro Person € 16,50

Roter und weißer Presssack, deftiges Geräuchertes, Bauernleberwurst, Kamin Wurz, Pfefferbeißer, Griebenschmalz, Radieserl und eine kleine Käseauswahl

Chili con Carne mit Mais und Bohnen pro Person € 7,50

serviert mit einer frischen Bauernsemmel

Bayrisches Schmankerl Buffet

ab 30 Personen

Am Tisch gibt's Griebenschmalz mit Bauernbrot

Warme und kalte Schmankerl :

- Brotsuppe mit abgeschmälzten Zwiebeln und Leberwurst
- Kalter Schweinebraten mit Meerrettich
- gemischter Schinkenplatte aus der Kloster Metzgerei
- Geräuchertes Forellenfilet
- Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Blattsalate mit Hausdressing
- Speckkrautsalat
- Bierradi (saisonbedingt)
- Radieserl

Warme bayerische Spezialitäten und Beilagen

- Rollbraten vom Wammerl
- Bayrische Bauernente
- Seelachs in Weißweinsauce
- Knusprige Haxe vom Grill

dazu Sauerkraut, Blaukraut, Marktgemüse, Butterkartoffeln, hausgemachte Eierspätzle , Kartoffel- und Semmelknödel

Kaas und was Süßes :

- Bayerische Käseauswahl
- Bayerische Crème mit Himbeersauce
- Apfelkücherl im Zimtzuckerkrusterl
- Topfenstrudl
- Vanillesauce

Pro Person: € 43,00

Kinder: 0-3 Jahre kostenfrei

Kinder: 4-14 Jahre € 21,50

Mediterranes Buffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

- Hausgemachte Gemüse Antipasti
- Büffel Mozzarella mit Kirschtomaten
- Rucola an Balsamicodressing
- Vitello Tonnato in Thunfisch-Kapern-Sauce
- Honigmelone mit Parmaschinken und Salami Milanese

Warme Hauptgerichte

- Putensteaks in feiner Basilikum - Tomatensauce
- gegrilltes Doradenfilet auf Blattspinat
- Saltimbocca vom Kalb in Weißweinsauce

dazu mediterranes Grillgemüse, Thymiankartoffeln, feine Bandnudeln, Basmatireis

Salate

- Frische Blattsalate mit Balsamicodressing
- Gurkensalat
- Tomatensalat

Käse und Nachspeisen

Italienische Käseauswahl mit Weintrauben und Walnüssen

- Fruchtsalat mit Maraschino
- Tiramisu
- Panna Cotta

Pro Person: € 49,00
Kinder: 0-3 Jahre kostenfrei
Kinder: 4-14 Jahre € 24,50

Jägerbuffet

ab 30 Personen

Auf dem Tisch gibt's ausgewählte Brotsorten, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse

Vorspeisen

- Filet von frischen hausgeräucherten Forellen dazu Preiselbeersahne & Merrettichcreme
- Geräuchertes und Gesurtes von der Sau
- Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Kren

Warme bayerische Spezialitäten und Beilagen

- Schweinemedaillons in Schwammerlsauce
- Bayrische Bauernente - Spanferkelrollbraten
- Schweinehaxen vom Grill

dazu Kartoffel- und Semmelknödel, hausgemachte Eierspätzle, Apfelblaukraut und frischem Gemüse

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Gurkensalat in Sauerrahm-Dillcreme
- Feldsalat mit Balsamico - Honig Dressing
- gegrillte Egerlinge in Kräutermarinade

Für die Gschleckerten

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Bayerische Crème mit Himbeermark
- Topfencreme mit Kirschen - Grießflammerie

Pro Person: € 51,00
Kinder: 0-3 Jahre kostenfrei
Kinder: 4-14 Jahre € 25,50

Klösterlicher Festtagsschmaus

ab 30 Personen

Am Tisch gibt's ausgewählte Brotsorten, Brezn und Laugenstangerl,
Kräuterfrischkäse und Kloster's Fassbutter

Vorspeisen

- Hausgebeizter Graved Lachs
Meerrettichcreme
- Krautsalat
- Gurkensalat, Tomatensalat
- Feldsalat mit Hausdressing
- Schwammerl in Petersilienmarinade

Hausgemachte Gemüse Antipasti bestehend aus gegrilltem Gemüse, gefüllten Peperoni und Artischockenherzen

Warme Spezialitäten und Beilagen

- Filetgeschnetzeltes vom Schwein in rosa Pfefferrahm
- Roastbeef rosa gebraten
- Bayrische Bauernente auf Apfelblaukraut
- Spanferkelrollbraten vom Grill

dazu Kartoffel- und Semmelknödel, hausgemachte Eierspätzle, frisches Marktgemüse und Salzkartoffeln

Für die Gschleckerten

- Apfelkücherl im Zimtzuckerkrusterl
- ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillecreme
- Bayerische Creme mit Himbeermark
- Feine Marillenknödel an Aprikosenkompott
- Kaas aus bayerischen Landen

Pro Person: € 49,50
Kinder: 0-3 Jahre kostenfrei
Kinder: 4-14 Jahre € 25,00

Unser All – In – One Angebot

Begrüßung:

Zur Begrüßung reichen wir in Form eines Flying Buffets verschiedene Aperitife (z.B. Sekt oder Sekt mit Holundersirup), sowie verschieden belegte Canapés.
Stoßen Sie an, egal ob ganz klassisch mit prickelndem Sekt oder Scheyrer Bier aus der Klosterbrauerei.

Menü:

Vorspeise

Bei einer einheitlichen Vorspeise dürfen Sie gerne wählen, ob Sie Ihre Gäste lieber mit einer Suppe, einem Salat oder einer mediterranen Vorspeise überraschen möchten.

Hauptspeise

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Gäste aus drei verschiedene Hauptspeisen wählen zu lassen.
Wählen Sie nach Herzenslust ein Fischgericht, ein Fleischgericht und ein vegetarisches Gericht aus.

Das Argentinische Rinderfilet ist im All-in-one nur durch Aufpreis möglich.
Das Bayrische Schmackerl Buffet ist ohne Aufpreis möglich. Alle anderen Buffets zzgl. € 5 p.P.

Dessert

Für den ganz besonderen Ausklang Ihres Menüs empfehlen wir unser Klösterliches Dessertbuffet

Unsere Weine:

(verfügbar ab dem Menü)

Wählen Sie aus unserer Weinkarte Ihren Lieblingswein aus.
Entscheiden Sie sich gerne für einen Weißwein und einen Rotwein.

Ausgenommen: Cà dei Frati – I Frati Lugana. Mit Aufpreis von € 5 p.P. möglich.

Unser All-In-One Angebot

Getränke:

Alle im Haus vorhandenen Softgetränke und Biere, ebenso wie Wasserkaraffen mit spritzigem und stillem Wasser.

Nach dem Essen reichen wir pro Person 1 Digestif, sowie Kaffeespezialitäten.

Bitte beachten Sie, dass im Prielhof aus organisatorischen Gründen nur Filterkaffee und Espresso angeboten werden kann.

Folgende Leistungen sind ebenfalls im Preis inbegriffen:

Leihgebühr für im Haus vorhandene Kerzenständer,
Tischwäsche und weiße Stoffservietten

Preis pro Person € 120,00
Kinder 0-3 Jahre sind frei, 4-8 Jahre € 45,00 und 9-17 Jahre € 60,00
Angebot buchbar ab 50 Personen
Das Angebot gilt bis 0:30 Uhr

Im Angebot sind nicht inkludiert:

Verlängerungspauschale bzw. Nachtpauschale *(siehe Seite 32)*
Stuhlhussen *(siehe Seite 30)*
Tellergeld *(siehe Seite 28)*, Kaffee & Kaffeespezialitäten zu Kaffee & Kuchen gem. Karte (optional pauschal buchbar € 7,50 p.P.)
Hugo, Aperol Sprizz, Lillet optional pauschal buchbar € 6,50 p.P. oder nach Verbrauch gem. Karte
Wein beim Brautverzug *(siehe Seite 27)*
Mitternachtssnack *(siehe Seite 20)*
Beleuchtung

Weinempfehlung

Rotweine

Blauer Zweigelt
Weingut Beyer-Gruber, Österreich, Q.b.A., trocken
Kräftiger Rotwein, erdig und fruchtig € 22,00 / 0,75 l

Merlot
Weingut Joseph Castan, Frankreich, trocken
Leicht, fruchtig und sommerlich € 22,00 / 0,75 l

Weißweine

Riesling
Weingut Oskar, Deutschand, trocken
Fein, spritzig und fruchtig € 24,00 / 0,75 l

Silvaner – Edition St. Valentin
Weingut Winzerkeller Sommerach – Franken, DE, trocken
Ausgewogen mit feiner Obstfrische € 22,00 / 0,75 l

Grüner Veltliner
Weingut Beyer-Gruber, Österreich, Fasswein, trocken
Gelbgrün, vornehmes Veltlineraroma € 22,00 / 0,75 l

Chardonnay
Weingut Beyer-Gruber, Österreich, Landwein, trocken
Leuchtendes Gelb, kräftig und dicht am Gaumen,
Geschmack nach Frucht und Vanille € 22,00 / 0,75 l

Welschriesling
Weingut Beyer-Gruber, Österreich, trocken,
Harmonische, vielschichtige Fruchtaromatik, feinwürzig € 24,00 / 0,75 l

Cà dei Frati – Frati Lugana
Weingut Cà dei Frati, Italien, trocken,
Noten von weißen Blüten, Aprikosenduft und Mandeln € 29,50 / 0,75 l

Besondere Hinweise

Zusatzleistungen Speisen und Getränke

Korkengeld

Falls Sie Ihren Lieblingswein mitbringen möchten, berechnen wir Ihnen ein Korkengeld von 18,00 € / 0,75 l.
Bei mitgebrachtem Schnaps fällt ein Korkgeld von € 35,00 / 0,75 l an.

Longdrinkpauschale

Genießen Sie an unserer Bar frisch zubereitete Longdrinks oder Cocktails. Die Pauschale ist auf drei Stunden begrenzt, sie kann gerne aber auch durch individuelle Anpassung verlängert werden.
Drei verschiedene Cocktails oder Longdrinks zur Wahl (Cuba Libre, Wodka Bull, Gin Tonic, Caipirinha, Moscow Mule, Mojito) pro Person € 12,00/3 Std.
Eine Abrechnung nach Verbrauch zu € 8,50 / Longdrink ist ebenfalls möglich. Es fällt ein Mindestumsatz von € 700,00 an.

Tellergeld und Kaffee

Gerne dürfen Sie Kuchen selbst mitbringen. Das Tellergeld beträgt pro Person € 3,00.
Bitte beachten Sie dabei, dass mitgebrachte Kuchen immer abgedeckt und beschriftet sein
Dazu empfehlen wir frisch gebrühten Filterkaffee pro Tasse € 2,80.
Über uns bezogenen Kuchen berechnen wir pro Stück € 4,50.

Candybar

Wir bieten Ihnen einen zuckersüßen Eyecatcher in Form eines kunterbunten Süßigkeitenbuffets. Auf unserem „Nasch-Fahrrad“ (Prielhof) oder unserer Candy-Leiter (Schyrensaal, Bräustüberl, Jagdstüberl) haben wir eine reiche Auswahl an süßen und salzigen Köstlichkeiten. Der Preis beträgt € 200,00.
Inkl. Gläsern, Zangen und Schaufeln.
Für alle, die ihre Candybar selbst befüllen möchten, liegt die Leihgebühr für das Fahrrad inkl. Equipment bei € 85,00.

Ambiente und Bestuhlung

Beleuchtung

Für ein besonders stimmungsvolles Ambiente bietet die Firma Light & Fire die Beleuchtung der Räumlichkeiten, sowie auf Wunsch auch des Außenbereichs an.
Kontaktieren Sie hierzu gerne Herrn Andreas Beyer unter 0171/44 12 583.
Bitte beachten Sie, dass die auf den Bildern des Prielhof und Schyrensaal gezeigte Beleuchtung eine Extraleistung ist und nicht zur Klosterschenke Scheyern gehört.

Dekoration

Je 5-armigem Kerzenständer, inklusive Kerzen erheben wir eine Leihgebühr von € 14,00 pro Leuchter. Die Leuchter sind 78 cm hoch und 45 cm breit (aussen), der Standfuss misst einen Durchmesser von 18 cm.

Tischwäsche

Für einen Aufpreis von pro Person € 2,50 decken wir mit weißen Stoffservietten ein.
Unsere hauseigenen Servietten, sowie Tischdecken haben keinen Aufpreis.

Stuhlhussen

Falls Sie weiße Stuhlhussen wünschen, stellen wir Ihnen diese gerne zur Verfügung. Für die Leihgebühr inkl. Reinigung, sowie das Auf- und Abziehen berechnen wir pro Person € 5,90 zzgl. € 140,00 Transport.
Für Stuhlhussen im Prielhof beträgt die Leihgebühr pro Person € 6,40 zzgl. € 140,00 Transport.
Gerne können Sie aber auch selbst Stuhlhussen mitbringen. Bitte berücksichtigen Sie dann bei Ihrer Planung, dass Sie das Auf- und Abziehen selbst organisieren.

Stehtische

Selbstverständlich verfügen wir auch über Stehtische, die Sie inkl. Hussen kostenfrei nutzen können.

Bestuhlung

Die Bestuhlung ist inklusive. Je nach Wunsch und Personenanzahl bestuhlen wir mit runden Tischen oder Tafeln.
Runde Tischen haben eine Personenkapazität von 6-11 Gästen und einen Durchmesser der Tischplatte von 180 cm.
Tafeln haben eine Tischbreite von 80 cm, die Länge variiert nach Personenanzahl. Gerne beraten wir Sie hier tatkräftig.

Organisatorisches

Ablaufplan und Zahlungsmodus

Wir begrüßen Sie zu einer Hausbesichtigung mit Erstbesprechung.
Bitte beachten Sie, dass wir leider keine unverbindliche Terminreservierung vornehmen können.
Für eine verbindliche Buchung senden Sie uns bitte Ihre Kontaktdaten, sowie Ihren Wunschtermin und die ausgewählte Location an info@klosterschenke-scheyern.de
Wir stellen Ihnen alle Vertragsunterlagen aus und senden Ihnen diese mit der Rechnung über unsere **Betreuungsgebühr in Höhe von € 3.000,00** zu.
Sie beinhaltet Dienstleistungen, die im Rahmen der Planung der Veranstaltung erfolgen. Diese Leistungen sind u.a. Besichtigungen, persönliche oder telefonische oder durch andere Kommunikationsmittel erfolgende Beratungen und Termine, Angebots- und Vertragserstellung, sowie die Weitergabe von Kontakten zu Dienstleistern.
Die Betreuungsgebühr wird nach der Veranstaltung mit der Gesamtsumme verrechnet.

Den Fragenkatalog für Ihren perfekten Tag besprechen wir gerne bei einem Probeessen mit Weinverkostung und füllen gemeinsam unsere Hochzeitscheckliste aus.

Zehn Tage vor Ihrer Feier erhalten wir Ihre finale Gästezahl als Rechnungsgrundlage.
Zu diesem Zeitpunkt berechnen wir auch den Mindestumsatz.

Nachtpauschale

Ab 0:30 Uhr müssen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Unkostenbeitrag in Höhe von € 140,00 berechnen.

Aufbau

Um den Aufbau der Bestuhlung kümmern wir uns ganz nach Ihren Wünschen, dies gilt selbstverständlich auch für die Bestuhlung bei Programmpunkten wie Kaffee und Kuchen oder Brautverziehen. Wir bereiten alles vor, was von gastronomischer Seite benötigt wird.
Die Dekoration überlassen wir gerne zur individuellen Umsetzung den Gästen selbst.
Die gebuchten Räumlichkeiten stehen ab 8.00 Uhr morgens zur Verfügung.

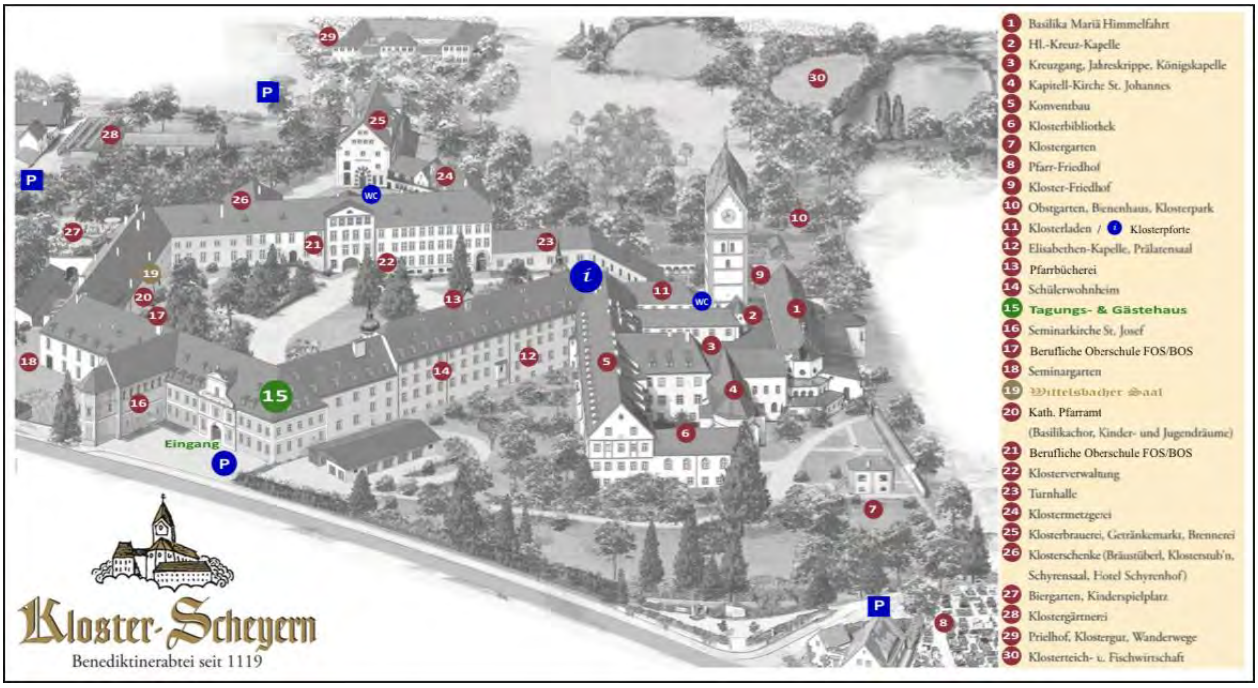
Bühne

Die Bühne im Prielhof misst 2m tief x 5m breit.
Die Bühne im Schyrensaal misst 3,10m tief x 5,90m breit x 2,20 m hoch.

Parkplätze

Ausreichend Parkplätze stehen im Innenhof des Prielhofs zur Verfügung.
Auch steht der Parkplatz der BOS/FOS, sowie der Parkplatz gegenüber des Biergartens zur Verfügung.

Lageplan



Führungen

Klosterführung

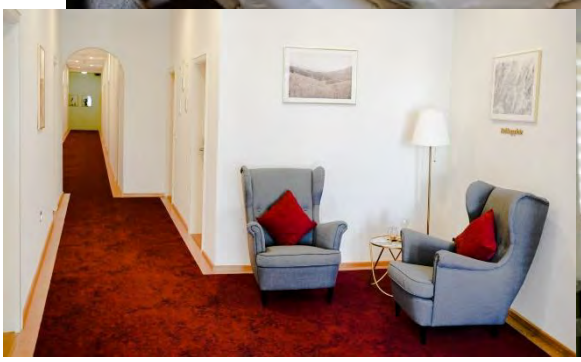
Das Kloster Scheyern bietet eine Führung durch die Klosteranlage an. Alle Informationen hierzu erhalten Sie von der Klosterverwaltung, erreichbar unter Tel. 08441/752230 oder verwaltung@kloster-scheyern.de

Brauereiführung

Das Kloster Scheyern bietet eine Führung durch die klostereigene Brauerei an. Alle Informationen hierzu erhalten Sie von der Klosterverwaltung, erreichbar unter Tel. 08441/752230 oder verwaltung@kloster-scheyern.de
Bitte beachten Sie, dass in der Brauerei keine Bierverkostung stattfindet.

Hotel und Zimmer

Wir haben in unserem Hause drei Einzelzimmer zu € 60,00/Nacht, sieben Doppelzimmer zu € 80,00/Nacht und zwei Dreibettzimmer zu € 110,00/Nacht, die wir gerne für Sie reservieren. Check-in ist ab 15.00 Uhr, Check-out 11.00 Uhr.
Wenn Sie Ihr Zimmer früher beziehen möchten, können Sie gerne unseren Early Check-in buchen. Diesen berechnen wir mit 50 % des Zimmerpreises.
Gerne können Sie auch bei uns Frühstücken. Dieses können Sie einfach hinzubuchen.
Die Frühstückszeiten sind von Montag bis Freitag von 07.00 Uhr bis 09.00 Uhr und von Samstag bis Sonntag und an Feiertagen von 08.00 Uhr bis 10.00 Uhr.



Dienstleister

Florist
Blumen Neumair, Ingolstädter Str. 33, 85276 Pfaffenhofen, Tel.: 08441/804960

Hotels
Hotel Alea City, Joseph-Fraunhofer-Straße 18, 85276 Pfaffenhofen, Tel.: 08441/8713587
Hotel Alea Eco, Flachsbogen 1, 85276 Pfaffenhofen, Tel.: 08441/8713587

Hochzeitstorten und Kuchen
Bumbaurhof Bauernhofcafe, Ried 11, 85229 Markt Indersdorf, Tel.: 08136/5425
https://bumbaurhof.de/

Eventausstattung und Verleih
MP Great Events, www.mpgreatevents.de info@mpgreatvevents.de Tel.:0176/36349775

Fotobox
Photoboxverleih März, Raiffeisenstr. 13a, 85298 Scheyern Tel.: 0152/53684560
Herzlich(t) Fotografie Bitterwolf, Ludwigstr. 60, 86669 Königsmoos, herzlicht-fotografie@email.de Tel.: 015206272508

Stuhlhussenverleih (nur für den Prielhof)
Dekopoint info@dekopoint.de Hussengröße Nr. 1

Licht- und Tontechnik
Firma Light & Fire, Herr Andreas Beyer Tel.: 0171/44 12 583

Taxi
Brunos Kutsche, Tel.: 08441/787558 oder 0171/3033141 info@brunoskutsche.de
Michael Humme, Tel.: 0170/5030102, info@taximichi.de

Busunternehmen
Stanglmeier Reisebüro & Bustouristik GmbH & Co. KG, Industriestr. 14, 84048 Mainburg, Tel.: 08751/7090

Basilika (für alle kirchlichen Trauungen)

- **Pfarrei Scheyern** Tel.: 08441/879530 Mail: pfarrei.scheyern@ebmuc.de
- **Mesner** (Montag freier Tag) Tel.: 0172/8435650
  Mail: basilikastiftsmesner-scheyern@web.de
- **Basilikamusik** (Dienstag freier Tag) Tel.: 08441/8795315 Mail: seidl@basilikamusik.de

Hoyer GASTRONOMIE

BLUMENGESTELLE
FÜR KIRCHENSCHMUCK UND MEHR

Für euren Blumenschmuck bieten wir extra angefertigte Blumengestelle an. Sie eignen sich für freistehenden Blumenschmuck oder als Grungestelle für Tischdekorationen.

Sie sind so filigran wie möglich und so stabil wie nötig konzipiert und sind gut transportabel.

Auf eine Grundplatte mit 20cm Durchmesser wird ein Stab mit gewünschter Länge aufgeschraubt. Dabei stehen euch Höhen von 75cm, 100 cm und 150 cm zur Verfügung.

An der Spitze kann ein Röhrchen, Gläschen oder eine Spitztüte befestigt werden. Die Befestigung kann je nach Wunsch mit Bändern oder Draht erfolgen.

Für Arbeiten mit Steckschaum gibt es einen praktischen Aufsatz. Er wird am Stabende aufgeschraubt und hat einen Durchmesser von 7 cm.

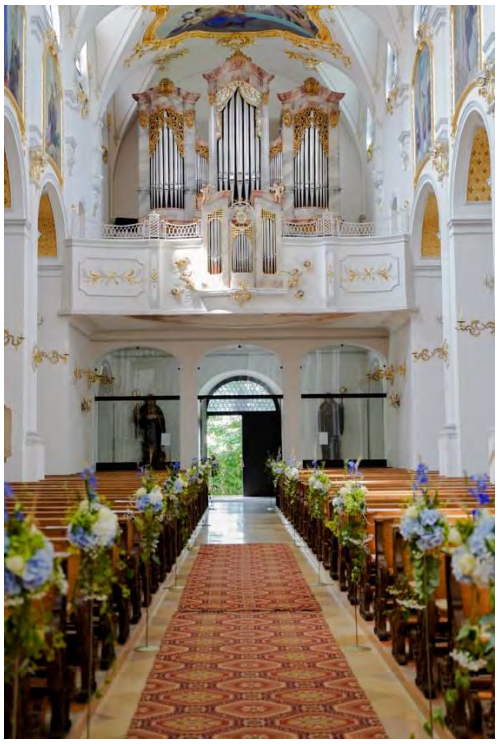
Die Blumengestelle gibt es aus Edelstahl oder mit matter Goldoptik. Der Preis pro Blumengestell liegt bei 2,50 € je Woche für Selbstabholer

Für weitere Fragen stehen wir euch jederzeit gerne zur Verfügung:

BLUMEN NEUMAIR
INGOLSTÄDTER STR. 33, 85276 PFAFFENHOFEN,
TEL. 0 84 41 / 80 49 60, WWW.BLUMEN-NEUMAIR.DE

In der Basilika des Kloster Scheyern ist es leider nicht erlaubt, den Kirchenschmuck direkt an den Kirchenbänken zu befestigen.

Damit auf einen geschmückten Mittelgang jedoch nicht verzichtet werden muss, bieten Blumengestelle die perfekte Lösung.



BLUMENGESTELLE
FÜR KIRCHENSCHMUCK UND MEHR

Ein paar Anwendungsbeispiele aus der Basilika Scheyern:

BLUMEN NEUMAIR
INGOLSTÄDTER STR. 33, 85276 PFAFFENHOFEN,
TEL. 0 84 41 / 80 49 60, WWW.BLUMEN-NEUMAIR.DE

Hoyer GASTRONOMIE

Finanzielle Absicherung für den schönsten Tag im Leben.

Für ein rauschendes Fest ist man gerne bereit, einiges aufzuwenden – auch finanziell. Ein Albtraum, wenn die Hochzeit abgesagt oder verschoben werden muss oder ein Veranstalter kurz vor der Feier insolvent wird. Die Zurich Hochzeitsversicherung schützt Sie vor den finanziellen Folgen einer ausgefallenen oder verschobenen Hochzeit.

- Bei Absage oder Verschiebung ist Ihre Hochzeitsfeier finanziell abgesichert (standesamtliche und/oder kirchliche Trauung bzw. für die Eintragung der Partnerschaft).
- Die Kosten für das Arrangement Ihrer Hochzeit sind in gewünschter Höhe zwischen 2.500 EUR und maximal 25.000 EUR gedeckt.
- Ihre Absicherung erhalten Sie ab 46 EUR und sind damit europaweit 23 Monate lang abgesichert.
- Mit wenigen Klicks schließen Sie Ihre Hochzeitsversicherung online ab – gleich hier unter: **zurich.de/hochzeitsversicherung**

Zurich Insurance plc
Niederlassung für Deutschland
Platz der Einheit 2
60327 Frankfurt am Main
www.zurich.de

Änderungen vorbehalten.
Die Produktbeschreibungen ersetzen nicht die Versicherungsbedingungen.

216410162 1907

Die Leistungen im Detail.

Für wen gilt die Hochzeitsversicherung?
Ihre Hochzeit steht demnächst bevor? Oder Sie möchten die Hochzeitsversicherung an Freunde oder Verwandte verschenken? Mit ihr sind Brautpaare, die in Deutschland ihren Wohnsitz haben, vor finanziellen Folgen der Absage ihrer Hochzeit geschützt.

Was leistet die Hochzeitsversicherung und was deckt sie ab?
Mit der Zurich Hochzeitsversicherung sind Sie vor vielen unvorhersehbaren Ereignissen geschützt, die zur Absage oder zur Verschiebung Ihrer Hochzeit führen können. Dazu zählen:

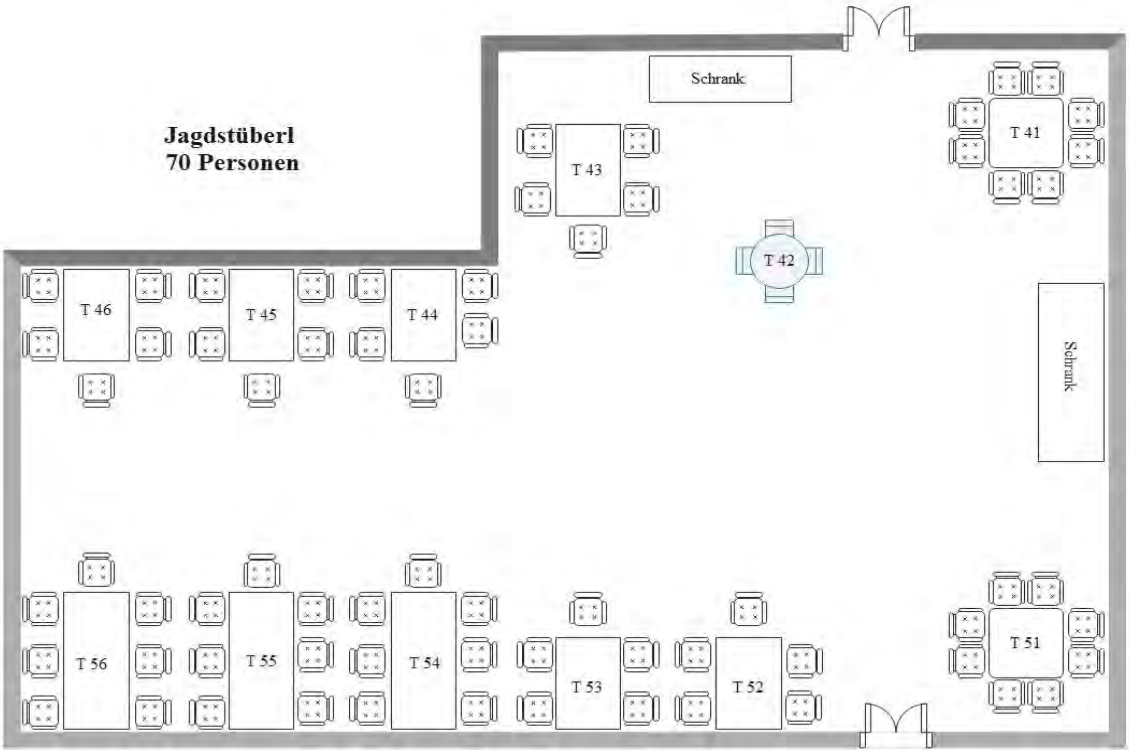
- Ernsthafte Erkrankung, schwerer Unfall oder Tod von der Braut, dem Bräutigam, den Trauzeugen oder wichtigen Angehörigen
- Insolvenz des Veranstalters
- Erheblicher Sachschaden am Eigentum der Brautleute
- Plötzlicher Verlust des Arbeitsplatzes

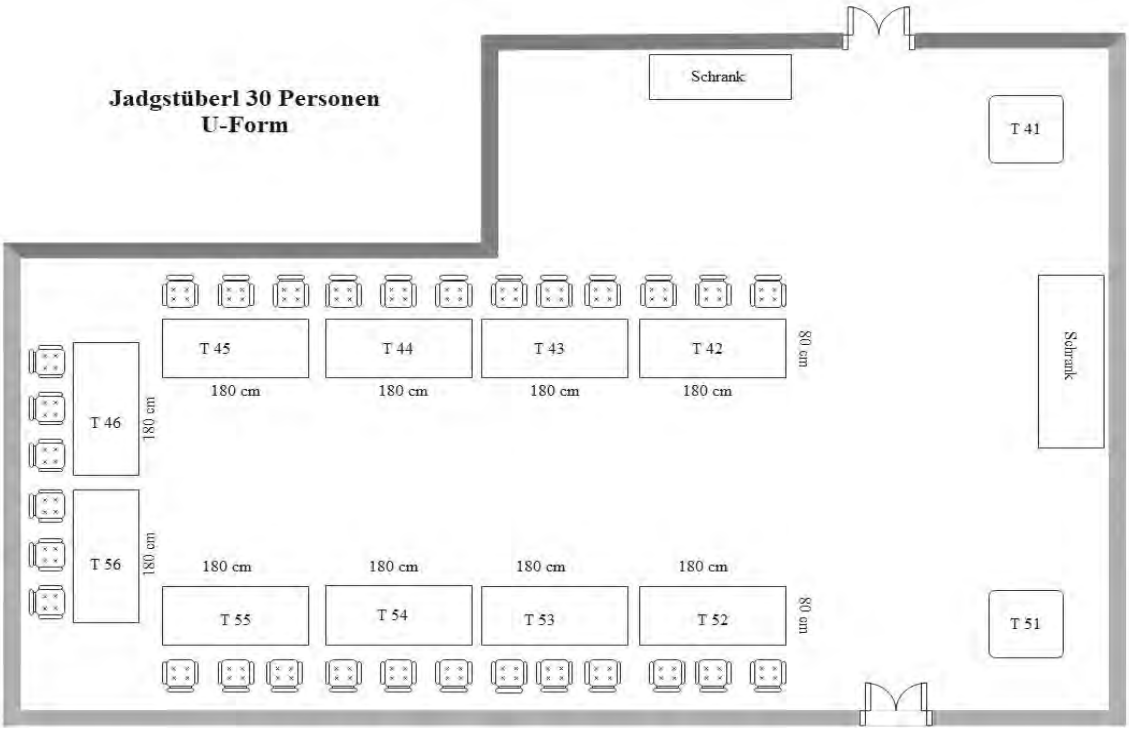
Die Hochzeitsversicherung deckt Stornokosten und vergeblich geleistete Anzahlungen bis maximal 25.000 EUR.

ZURICH®

Raumpläne

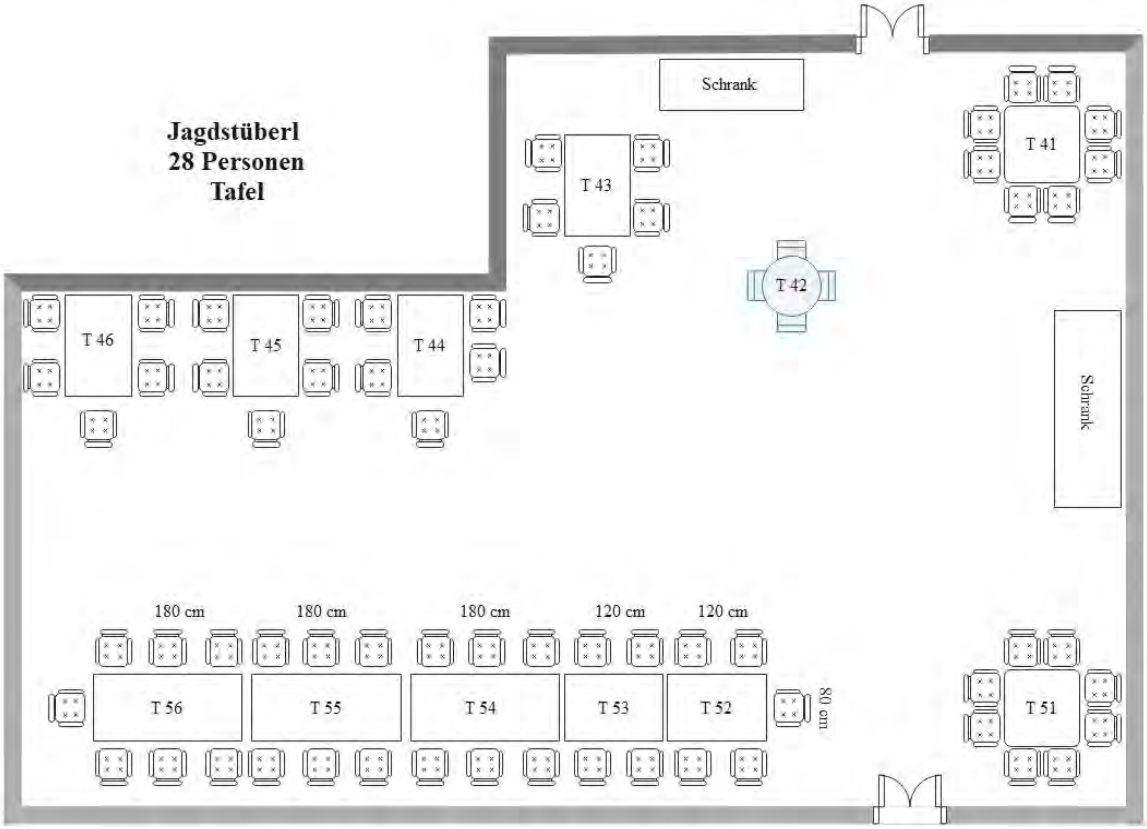
Jagdstüberl



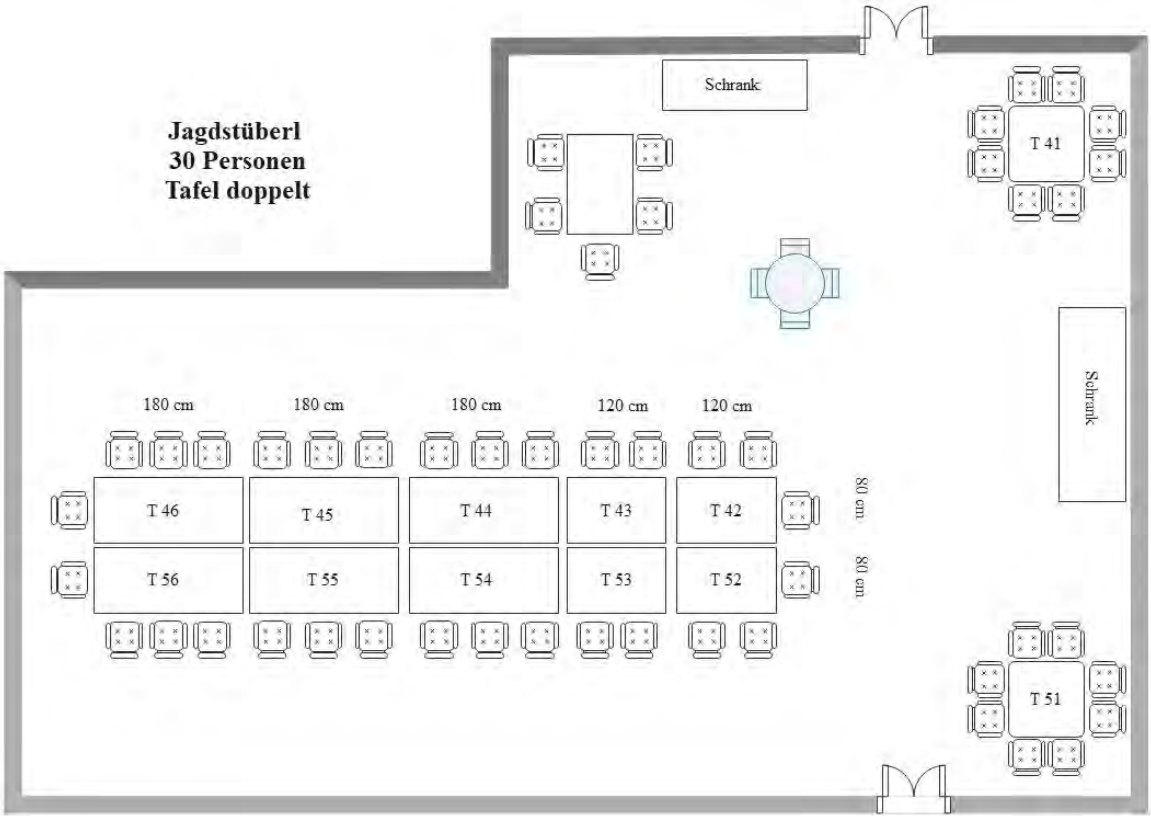


Hoyer GASTRONOMIE

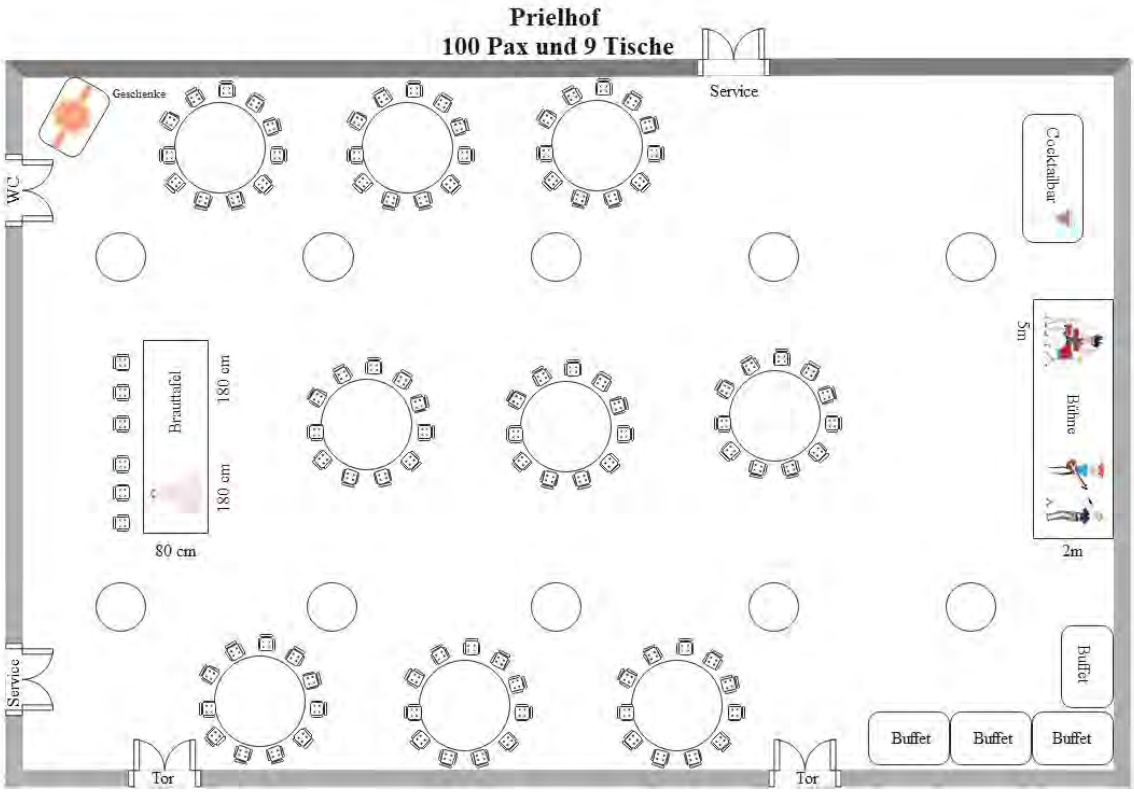
Jagdstüberl
28 Personen
Tafel

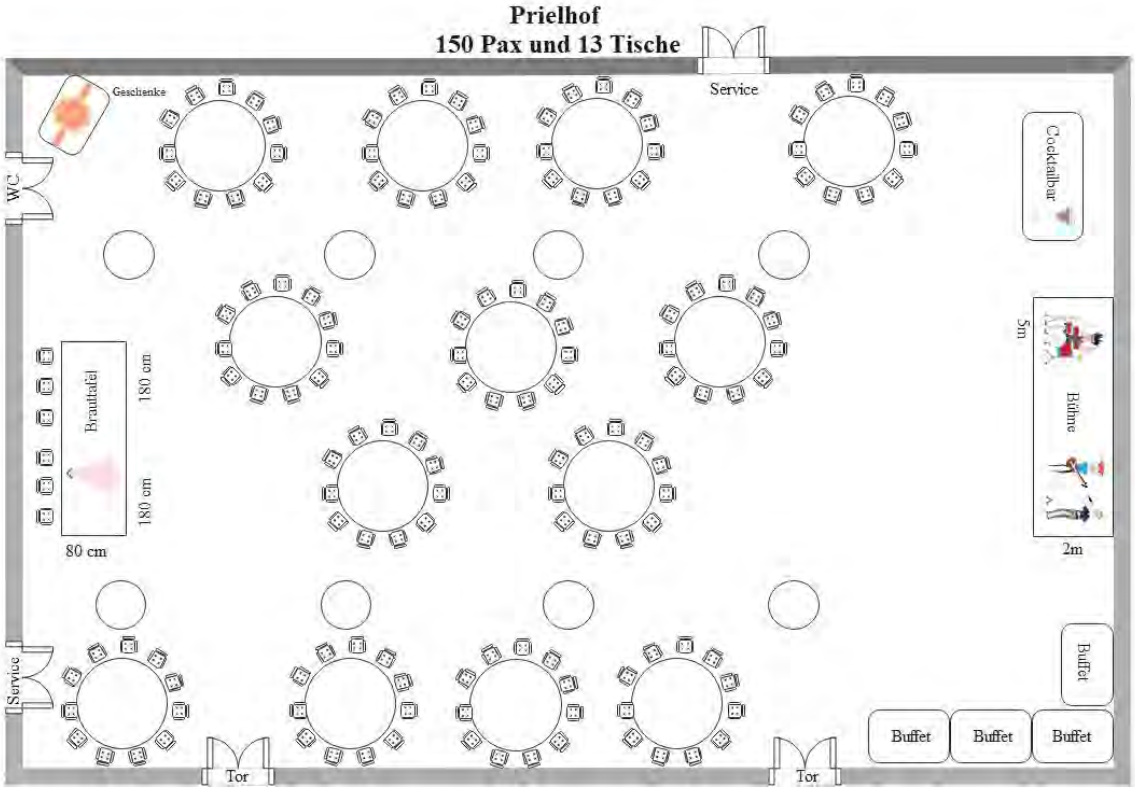


Jagdstüberl
30 Personen
Tafel doppelt

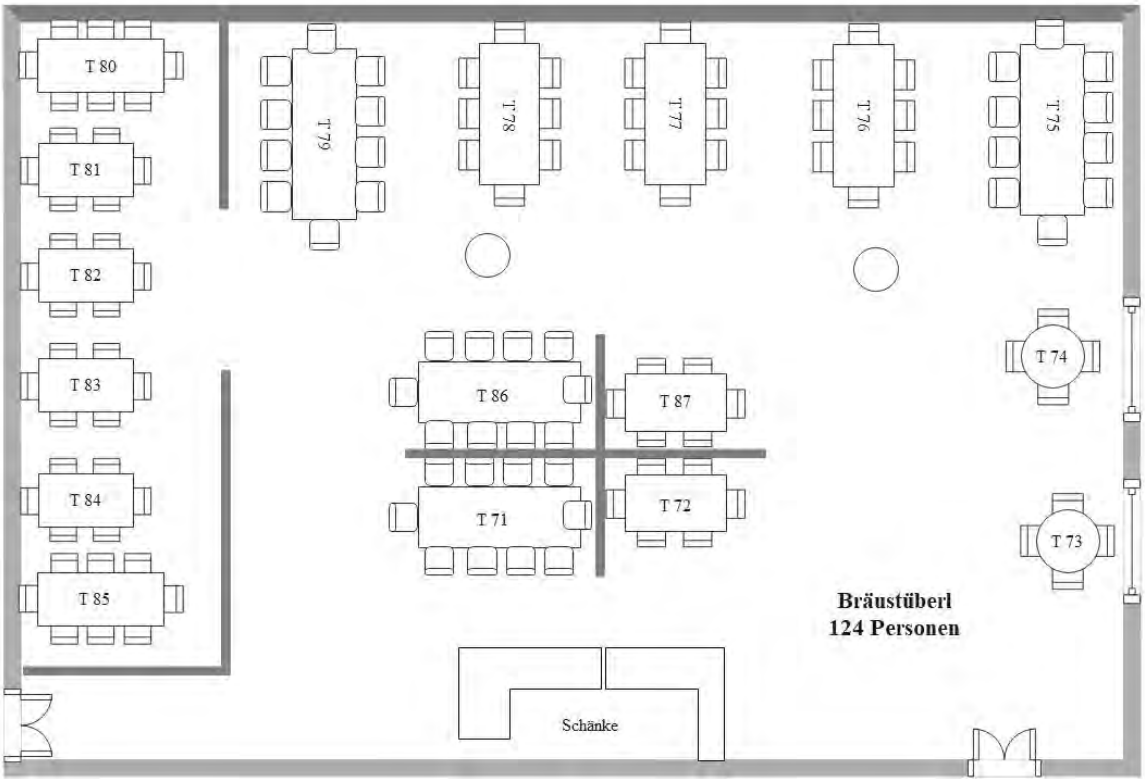


Prielhof

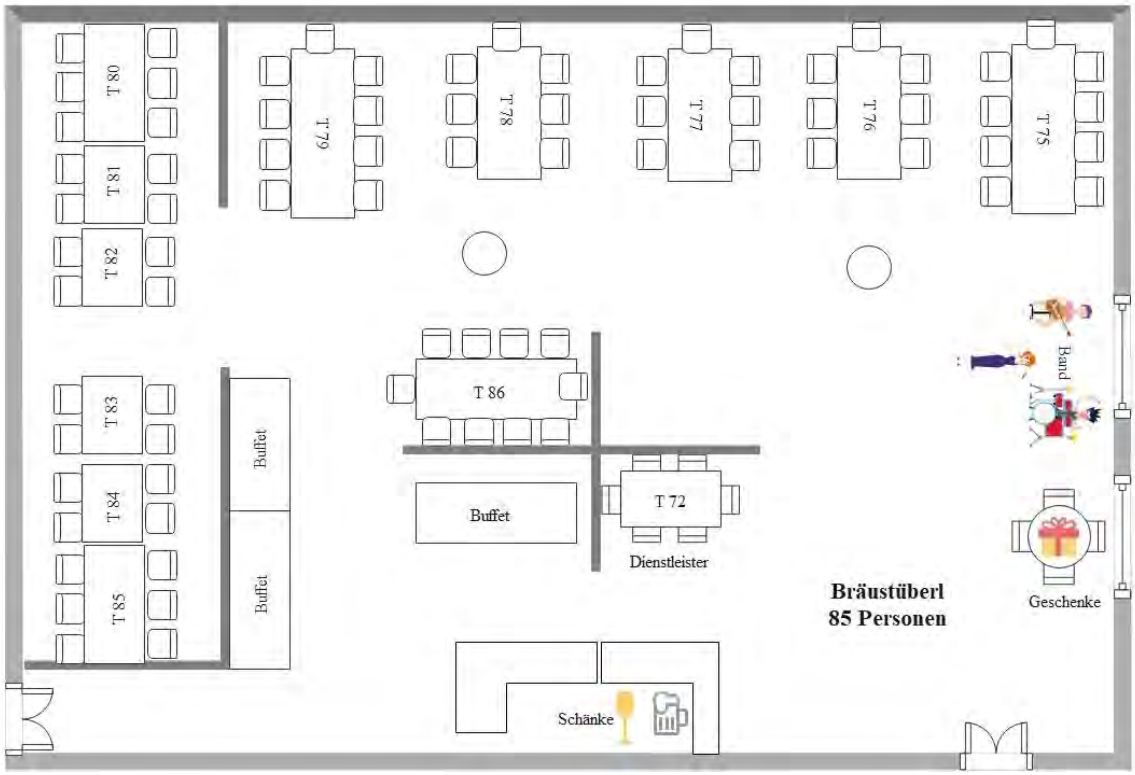

Prielhof
100 Pax und 9 Tische
Service
Geschenke
WC
Cocktailbar
5m
Bühne
2m
Brauttafel
180 cm
180 cm
80 cm
Service
Buffet
Buffet
Buffet
Buffet
Tor
Tor


Prielhof
150 Pax und 13 Tische
Service
Geschenke
WC
Cocktailbar
5m
Bühne
2m
Brauttafel
180 cm
180 cm
80 cm
Service
Buffet
Buffet
Buffet
Buffet
Tor
Tor

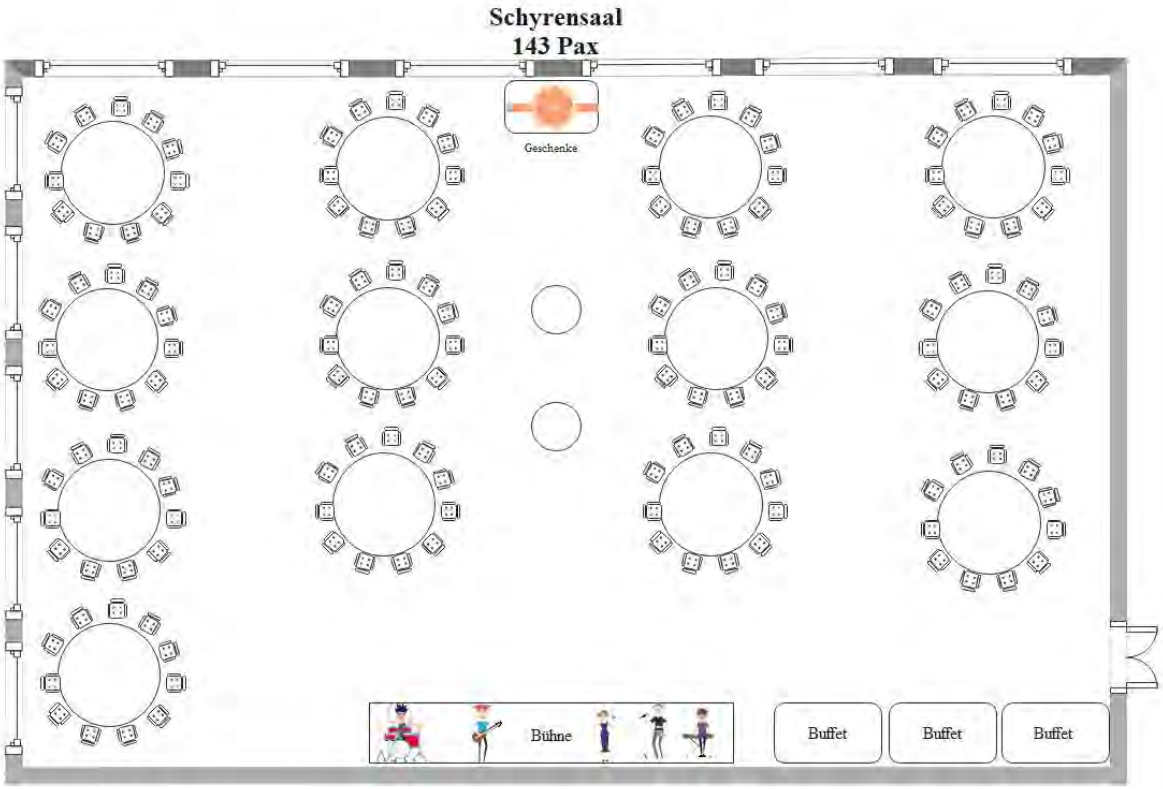
Bräustüberl

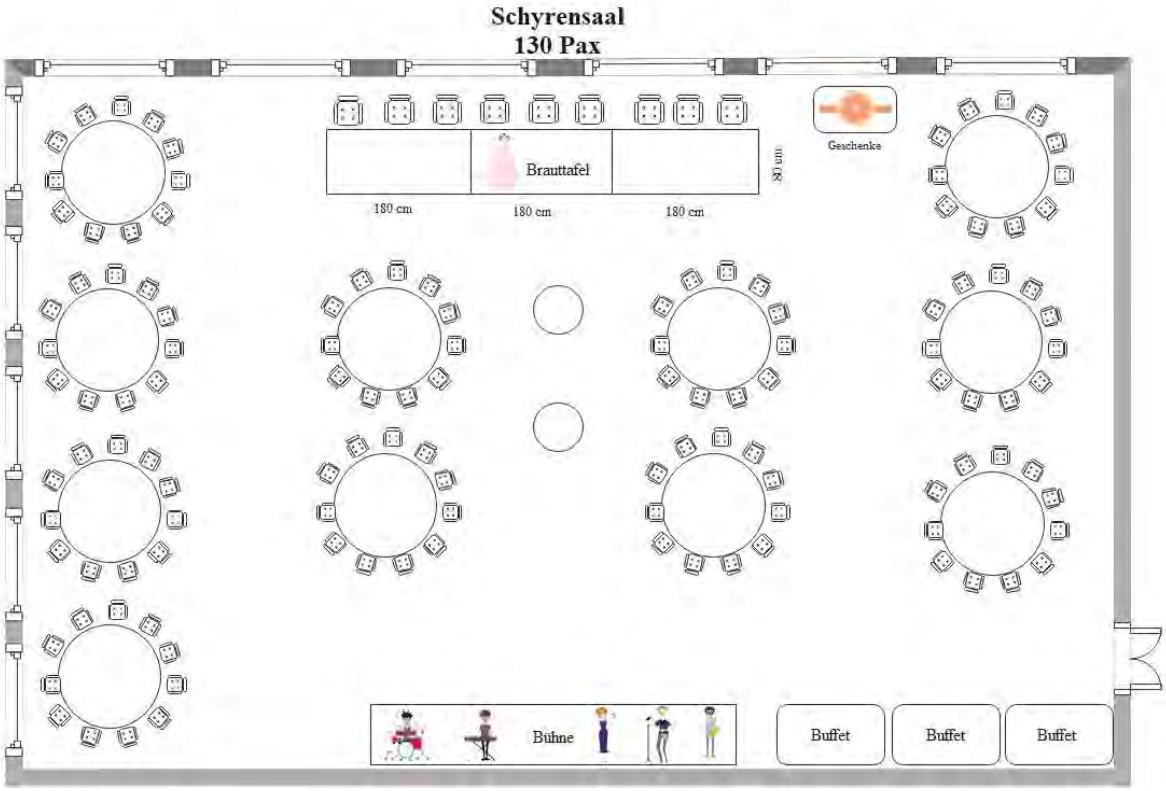


Hoyer GASTRONOMIE



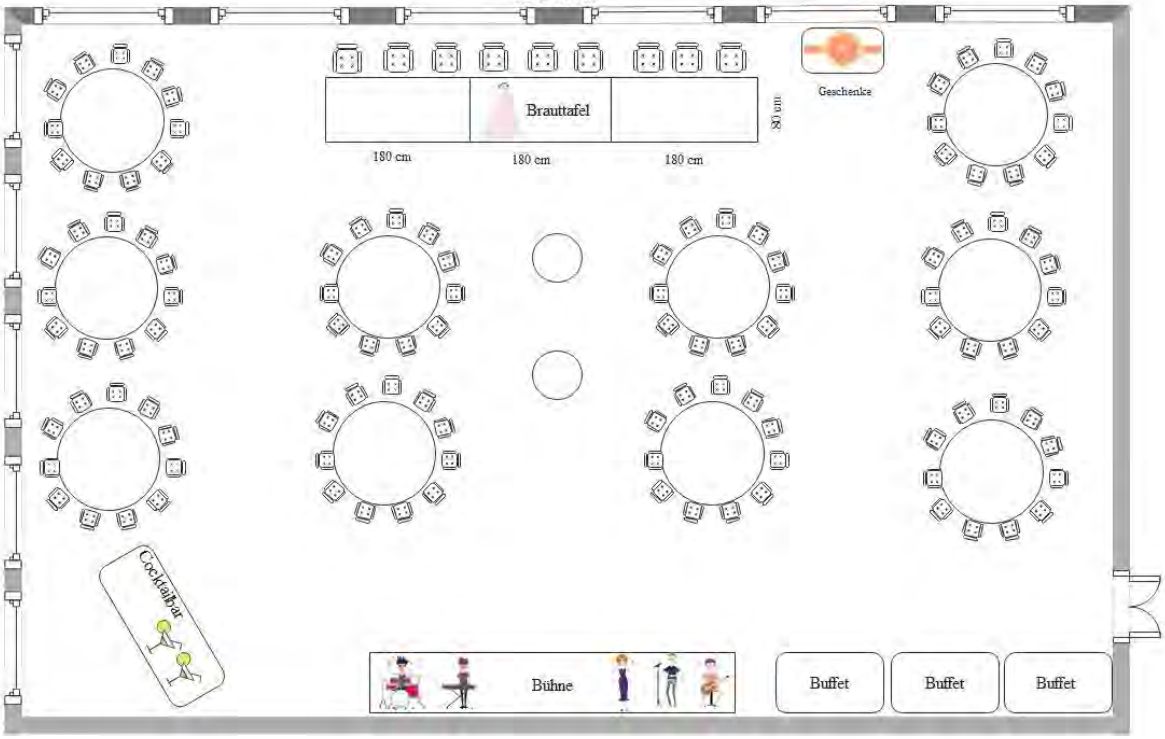
Schyrensaal





Hoyer GASTRONOMIE

Schyrensaal
120 Pax



Notizen:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Notizen:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Hoyer GASTRONOMIE

Klosterschenke Scheyern

Klosterschenke Scheyern
Klosterstubn – Bräustüberl
Hotel Schyrenhof
ein Unternehmen der Hoyer Gastronomiebetriebs GmbH
Schyrenplatz 1
85298 Scheyern
Tel: 08441/2789-0
Fax: 08441/2789-28

www.Klosterschenke-Scheyern.de
info@klosterschenke-scheyern.de